ジャー炊飯器 家庭用

取扱説明書

形名 ケイ エス エフ エイ

1.0Lタイプ **KS-FA10**

1.8Lタイプ **KS-FA18**

業務用として、使用しないでください。

※お買いあげの機種によって、この取扱説明書内で記載している操作キーのデザインと異なっている場合がありますが、使いかたは同じです。

ちょっとした心掛け、ほんの少しの愛情で、ごはんはずっとおいしくなります。9 ページ

もくじ

ページ

お買いあげいただき、まことにありがとうございました。
この取扱説明書(保証書付) をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
ご使用の前に、「安全上のご注意」を必ずお読みください。
この取扱説明書は、いつでも見ることができる所に必ず保存してください。

安全上のご注意

火災や感電、大けがを
防ぐために
お守りください。

この取扱説明書および商品には、
安全にお使いいただくために、
いろいろな表示をしています。
内容(表示・図記号)をよく理解
してから本文をお読みになり、
記載事項をお守りください。

⚠ 警告

電源や電源プラグ・コードは

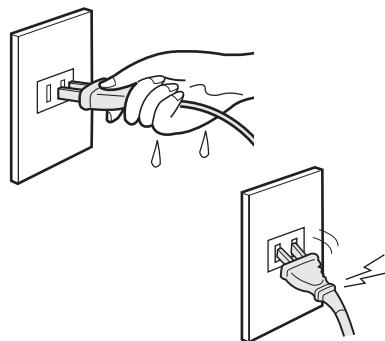
必ず実施

●定格15A以上・交流100Vのコンセントを単独で使う。

●差込プラグは根元まで確実に差し込む。
●差込プラグに付いたほこりは定期的に取る。
(感電・火災の原因になります)

禁止

●ぬれた手で差込プラグの抜き差しをしない。
●ゆるんだコンセントは使わない。
●傷んだコードや電源プラグは使わない。
●傷付けたり、変形させない。
- 無理に曲げる・引っ張る・ねじる・束ねる・重い物をのせる・挟み込む・加工する・高温部(排気口)に近付けるなどをしない。

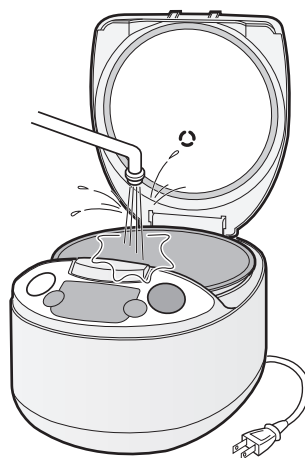
(火災・感電・ショートの原因になります)

ご使用時は

禁止

●吸排気口やすき間にピンや針金など、異物を入れない。
●蒸気口に顔や手を近づけない。
●子供だけで使わせたり、乳幼児の手の届く所で使わない。
(感電・異常動作・やけど・けがの原因になります)

お手入れ時は

禁止

●本体を水洗いしたり、水につけたり、水をかけたりしない。
●改造や分解、修理をしない。
(ショート・感電・火災・けがの原因になります)
修理は、お買いあげの販売店、またはシャープ修理相談センターにご相談ください。

■「表示」を無視して、誤った取り扱いをすることによって生じる内容を、次のように区分しています。

「死亡や重傷を負うおそれがある内容」を示しています。

「けがや財産に損害を受けるおそれがある内容」を示しています。

■お守りいただく内容の種類を、「図記号」で区分して説明しています。

「してはいけないこと」を表しています。

「しなければならないこと」を表しています。

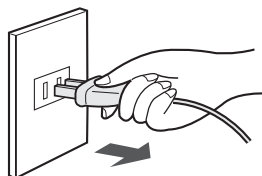
ご使用の前に

⚠注 意

電源や電源プラグ・コードは

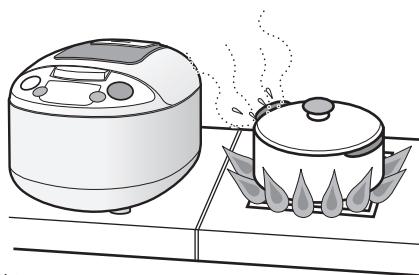
必ず実施

- ●使用時以外は、差込プラグをコンセントから抜く。
- ●差込プラグを抜くときは、必ず差込プラグを持つ。
- ●コードを巻き取るときは、差込プラグを持つ。

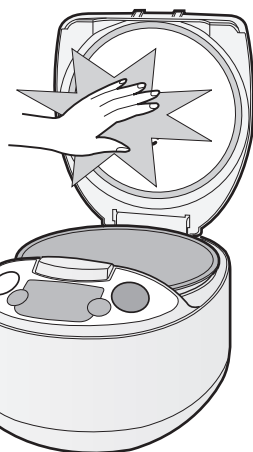
(感電・漏電・火災・けがの原因になります)

こんな場所で使わない

禁止

- ●不安定な場所。
- ●熱に弱い敷物の上。
  (じゅうたん・ビニールシートなど)
- ●水のかかる所や火気の近く。
- ●壁や家具の近く。
- ●キャビネットのような蒸気のこもりやすい所。

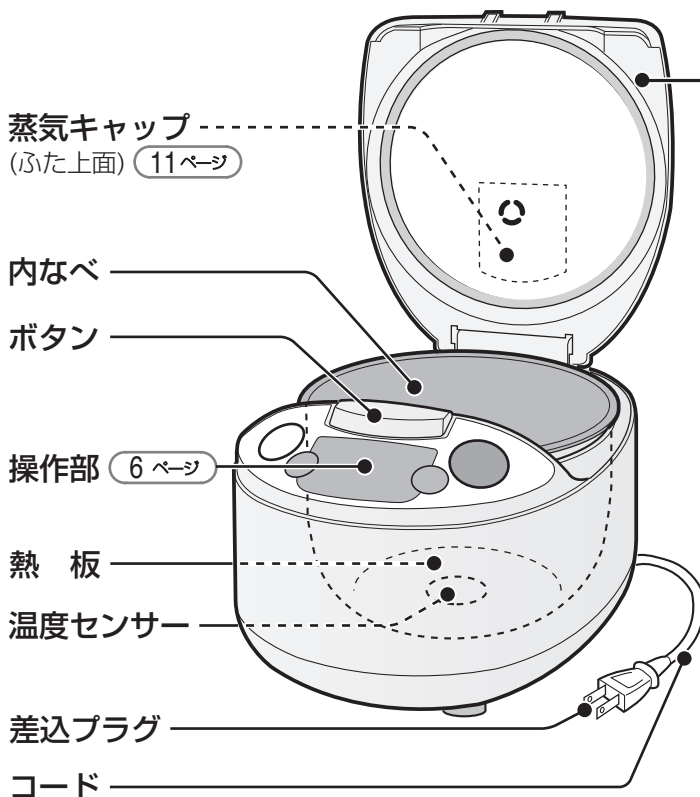
(変色・変形・感電・漏電や火災の原因になります)

ご使用時は

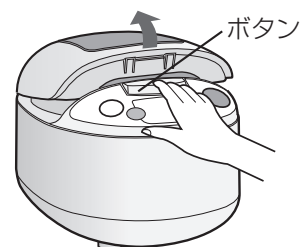
禁止

- ●専用の内なべ以外は使わない。
  (過熱・異常作動の原因になります)
- ●本体を持ち運ぶときは、ボタンに触れない。
  (ふたが開いて、けがややけどをすることがあります)
- ●使用中や使用後しばらくは、熱板など高温部に触れない。
  (やけどの原因になります)
- ●取扱説明書に記載以外の方法で使わない。

お手入れ時は

必ず実施

- ●冷めてからおこなう。
  (高温部に触れ、やけどのおそれがあります)

各部のなまえ

ふた　ボタンを押すと開きます

金属面は取りはずせません。

付属品

- しゃもじ
- 米用計量カップ(約180mL)
- 取扱説明書(保証書付)※

※当商品は日本国内向けです。
日本語以外の説明書はありません。
This model is designed exclusively for Japan, with manuals in Japanese only.

初めてご使用になるときは

- 内なべ、蒸気キャップ、しゃもじを洗ってください。
- 内なべの下に敷いている保護シートは不要です。取り除いてください。

使用上のご注意

- **本機は炊飯専用です。本機の炊飯メニュー以外の他の用途には絶対に使用しない。**
  - 炊飯以外の料理
  - 重曹を使用する料理
  - 豆類の料理
  - 多量の油を入れる料理
  - のり状になるカレーやシチューなどの料理
- **内なべの内側以外に米粒や異物を付けない。**
  うまく炊けなかったり、故障の原因になります。必ず取り除いてください。
- **ふたにふきんなどをかぶせない。**
  変形・変色や故障の原因になります。
- **お湯で米を洗わない。**
  うまくごはんが炊けない場合があります。
- **使い始めは製品からプラスチックのにおいがすることがありますが、異常ではありません。**
- **アルカリ度の強い水で炊飯すると、べとついたり黄変しやすくなります。**
- **保温できないものがあります。**
  保温するときは 7ページ

内なべのフッ素皮膜を長持ちさせるために

ガスコンロなどの直火や電子レンジで使用しない

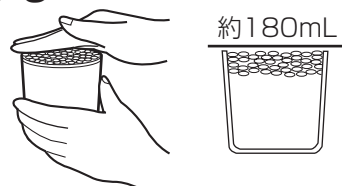
- **泡立器や鋭利な用具で洗米しない。**
- **付属のしゃもじ以外のものは使わない。**
- **食器類を入れたり、炊飯器以外で使わない。**
- **酢・油を入れない。**
- **調味料を使ったらすぐ洗う。**
- **スポンジの硬い面で洗わない。**

※内なべは、使っているうちに色むらができることがありますが、衛生上は影響ありません。
安心してお使いください。
気になるときは、購入できます。
お買いあげの販売店、またはシャープお客様相談センターにご相談ください。15ページ

ごはんを炊く前に

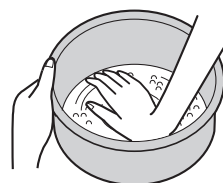
この説明書内のカップ表記は、米用計量カップ(1合)＝180mLです。

1 付属の米用計量カップで正確にお米をはかる

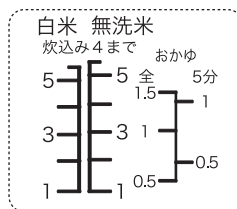
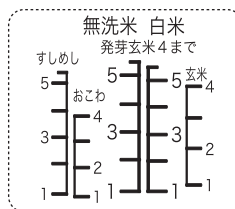
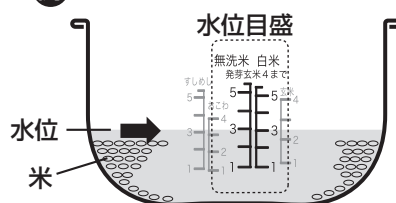
- **すりきり1杯で1合(約180mL)です。**
  「計量米びつ」ではかると誤差が出る場合があります。
  また、料理用計量カップは、200mLですので、
  必ず、付属の米用計量カップをお使いください。

2 お米を洗う

- 充分に洗米をしてください。(洗い不足は、焦げやにおい、変色の原因)

洗いかた (内なべで洗えます)

① 1回目は、米ぬか等をとるため、たっぷりの水で
さっとかき混ぜ、すぐに水を捨てる。
② 2回目からは、米をよく研いで水が澄むまで洗う。
※ 無洗米の場合で水がにごっているときは、
1～2回水を替えてすすぐ。

3 水加減をする

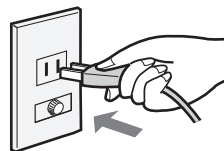
- 米を水平にならし 、平らな台の上で水加減してください。
  お湯やアルカリ度の強い水で炊飯しないでください。
  (べとつき・黄変の原因)
- お好みに応じて、水の量を調節するときは、半目盛(1目盛の半分)以内で加減してください。
- 内なべの両側に水位目盛があります。
  お米の種類やメニューに合った水位目盛で水を入れてください。

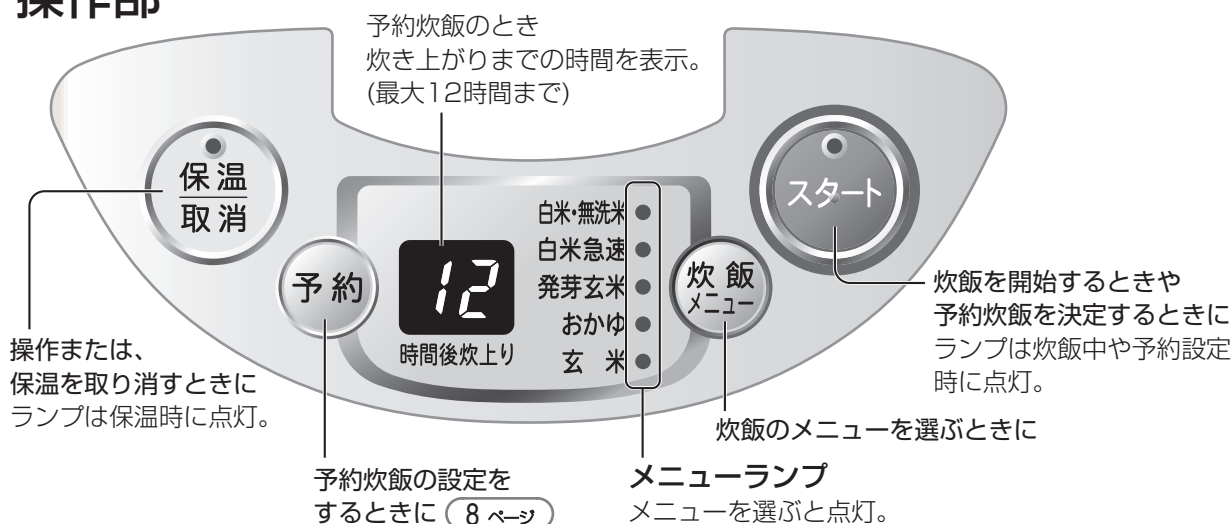
例 白米を3カップ炊くとき

※水位目盛は1.0Lタイプの場合です。

4 内なべを水平にして本体にセットする

- 熱板表面の異物は取り除きます。
  内なべ外側の異物や水滴などを拭き取ります。
- 本体にセットしたあと、内なべと熱板が密着するように2～3回内なべを動かしてください。

5 ふたを閉めて 差込プラグをコンセントに差し込む

- テーブルタップ等を使って他の器具と同時に併用しないでください。電圧が下がって、うまく炊けない場合があります。

ごはんの炊きかた

操作部

▶ **前ページの「ごはんを炊く前に」の手順後に、次の操作をおこないます。**

1 **を押して、炊きたいメニューを選ぶ**

- 押すごとに、メニューランプの点灯位置が変わります。
  目的のメニューのランプを点灯させてください。

白米・無洗米	○
白米急速	●
発芽玄米	●
おかゆ	●
玄　米	●

点灯位置が変わります。

例 白米を炊くとき

※白米・無洗米はスタートキーを押すだけで、炊飯を始めます。

2 スタート **を押す**

- 炊飯メニューキーを押して、スタートキーを押さずに10秒間放置すると、お知らせ音(ピッピッピッ…)が鳴ります。
  スタートキーを押してください。
- 炊き上がりまでの目安時間。(右ページ)

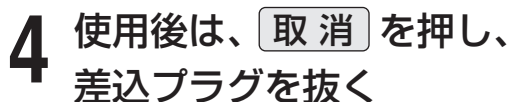
炊飯中

3 終了音 **ごはんをよくほぐす**

ピーッ、ピーッ、ピーッ、ピーッ♪

- 炊き上がりと同時に保温を開始します。
  (保温ランプ点灯)

ご注意　炊き上がった直後にふたを開けるときは、蒸気に気をつけてください。

4 使用後は、取消 を押し、差込プラグを抜く

を押す

抜く

保温について

保温するときは

- 底からすくいあげるように全体をほぐし、余分な水分を逃がす。
- 保温中も時々ほぐす。
- 少量のときは、なべ肌から離し、中央に盛る。(パサツキ防止)
- しゃもじを入れた状態にしない。(変色・においのおそれ)
- 一旦冷めているごはんを保温しない。(腐敗のおそれ)

保温できないもの

- 12時間以上の保温。(黄変・乾燥のおそれ)
- 発芽米や玄米、具や調味料が入っているごはん。(腐敗のおそれ)
- おかゆの長時間保温。(時間の経過とともにのり状になりやすい)

1カップ（米用計量カップ）＝180cc(mL)

炊きかたのポイントとご注意

無洗米

- お米にしっかり水を吸収させるために、底からよくかき混ぜてください。
- 水を入れると、お米からでんぷん質が溶け出して白くにごり、沈殿して硬めに炊き上がったり、おこげができやすくなります。気になる場合は、1～2回水を替えてすすぎます。
- 水温が25℃以上になると浸した無洗米の腐敗が早まります。夏場に予約炊飯をおこなう場合はよく洗い、予約時間を8時間以内にしてください。

白米急速

- 少しおこげができたり、硬くなることがあります。
白米以外のお米、具や調味料の入るメニューには使わないでください。

発芽玄米
雑穀類

白米の水位に合わせる

- 炊ける分量は、白米を混ぜて1.0Lタイプは**最大4カップ**、1.8Lタイプは**最大7カップ**までです。玄米、発芽玄米は、少しおこげができることがあります。
- 雑穀類だけでは、吹きこぼれますので炊飯しないでください。
- 分量は、発芽玄米の商品パッケージに記載の内容をご覧ください。
(例) **発芽玄米→** 白米2カップに対して発芽玄米1カップ[水位→3]
※お好みにより分量を加減してください。
- 炊飯した後は、蒸気口が汚れやすいので、必ずお手入れしてください。
- 水を多めにする場合は、必ず半目盛以内で加減してください。
- 水に浮くような場合は、蒸気口がつまり、蒸気もれや変形・破損の原因になることがありますので、よく混ぜ、しばらく浸して沈んでから炊いてください。

● 炊飯できる量と炊き上がり目安時間

形　名		白米･無洗米 すしめし	白米急速	炊込み	発芽玄米	玄米	おかゆ	
							全がゆ	5分がゆ
KS-FA10	米量(カップ)	1～5.5		1～4	1～4	1～4	0.5～1.5	0.5～1
	時間(分)	48～57	31～46	50～58	49～58	99～115	54～63	59～65
KS-FA18	米量(カップ)	2～10		2～7	2～7	2～7	0.5～2.5	0.5～1.5
	時間(分)	50～60	33～49	52～62	54～62	100～117	48～66	48～66

※条件：電圧100V､室温20℃､水温18℃､水加減標準での目安の時間です。
※時間は､米や具の種類･量･室温･水加減･電圧で変わります。

予約炊飯のしかた

何時間後に炊き上げたいのかを合わせます。
最大12時間後まで(1時間単位)合わせることができます。

▶ 5ページの「ごはんを炊く前に」の手順後に、次の操作をおこないます。

※取り消すときは 取消 キーを押します。

1 予約 を押して炊き上がりまでの時間を合わせる

例 5時間後に炊き上げたいとき

5回押す

- 押すごとに、1時間単位で合わせることができます。押し続けることもできます。(1〜12時間)
- 表示部とスタートキーが点滅します。
- 炊き上がりまでの残り時間を表示します。

- **何時間後に炊き上げたいのかを合わせます。**
- **予約時間を1時間にすると、すぐに炊飯が始まります。**
  ※「玄米」は炊き上がりまで約2時間かかります。
  予約は、3時間以上に合わせてください。

2

白米のときは	白米以外のときは
スタート を押す	炊飯メニュー を押してメニューを選び、スタート を押す

- スタートキーを押し忘れると10秒後にお知らせ音(ピッピッピッ…)が鳴ります。スタートキーを押してください。
- 表示部は、炊飯開始1時間前まで炊き上がり時間がカウントダウンし、その後炊飯スタートします。

炊飯中

5時間後

3 終了音 ごはんをよくほぐす

ピーッ、ピーッ、ピーッ、ピーッ♪

- 炊き上がりと同時に保温を開始します。(保温ランプ点灯)

お願い

- **具や調味料が入るメニューは、予約炊飯をしないでください。**
  具が腐敗したり、調味料が沈殿してうまく炊けないことがあります。
- **「無洗米」を夏場に予約炊飯する場合は、米をよく洗い、予約時間を8時間以内にしてください。**
  水温が25℃以上になると、浸した無洗米の腐敗が早まります。

ごはんをもっとおいしくするために

おいしいごはんは、炊飯器にまかせきり…になっていませんか?
あなたのちょっとした心掛け、そしてほんの少しの愛情で
おいしいごはんがいただけます。

お米の条件と保存

良い米で炊く

- 精米日が新しい。
- 大きさがそろっている。
- 表面の縦筋が浅い。

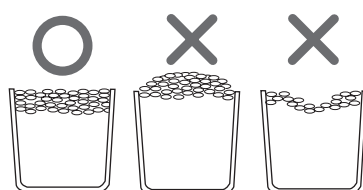
風通しの良い所に保存する

湿っぽくて、温かい場所は、避けます。
また、虫の予防にタカのツメを入れるとよいでしょう。

計量と水加減

付属の米用計量カップを使用する

米は、「計量米びつ」ではなく、
付属の米用計量カップで計ります。
(1カップ(米用計量カップ)＝約180mL)

※無洗米も付属の米用計量カップで
　計りましょう。

米の種類や好みで水加減

水位目盛を目安に、水平な場所でおこないます。
ただし水量を半目盛(1目盛りの半分)以上多くしすぎると
吹きこぼれることがあります。

洗いかた

手早く澄むまで洗う

ごはんの味は、米の洗いかたで大きく変わります。
米は、水をすぐ吸収します。すぐに水を替えて手早く洗いましょう。

※無洗米は洗米が不要ですが、おこげができたり、硬めに炊き上がる
　場合は、次回から1～2回水を替えてすすいでください。

炊き上がり後

30分以内にほぐす

炊き上がったら、できるだけ早くほぐします。
余分な水分が逃げ、ふっくらと仕上がります。

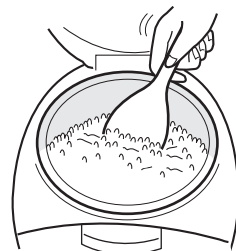
保温中もときどきほぐす

ときどきほぐします。少量のときは、なべ肌
から離し、中央に盛りましょう。

残ったら冷凍庫へ

残ってしまったら長時間(12時間以上)保温
せず、ラップに包んで冷凍庫へ。
食べる直前にレンジで温めます。

使ったらすぐお手入れ

汚れは放っておくと取れにくくなり、おいしく炊けない原因になります。

お料理ノート

- 炊飯できる米の量は、メニューによって異なります。（7 ページ）
- 五目ごはんなどの炊込みごはんは、1.0Lタイプで最大4カップまで、1.8Lタイプで7カップまでです。
- 具の量は、米の質量(重さ)の30～50%が適量です。(米1カップ＝約150g)
  水分の出る具(きのこ類･大根･貝など)を加えると軟らかめに、水分を吸収する具(豆類など)を入れると硬めに仕上がります。お好みで水加減を調節してください。
- 米と調味料を入れてから水位目盛までだし汁やスープを加え、底からよくかきまぜてください。
  調味料が沈殿すると、うまく炊けないことがあります。
- 具は小さめに切り、米の上にのせてください。

炊込みごはん

炊飯できる米の量　1.0L(5.5合)タイプ ： 1～4カップ
1.8L(1 升)タイプ ： 2～7カップ

五目ごはん

白米・無洗米（メニュー）　白米（水位目盛）　約56分（炊飯時間）

材 料 (4人分)

- 白米…………………3カップ
- ごぼう…………………… 30g
- 干ししいたけ………… 3枚
- 油あげ………………1/2枚
- こんにゃく…………… 30g
- にんじん……………… 30g
- とりもも肉…………… 60g

調味料
- 薄口しょうゆ…… 大さじ2
- 酒……………………… 大さじ2
- 塩…………… 小さじ1/2

- だし汁(目安)…… 約700mL

準備

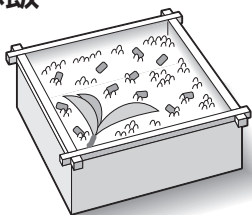
①ごぼうは、ささがきにして水にさらしてアクを抜く。
②干ししいたけはもどして石づきをとり、油あげは熱湯で油抜きをし、こんにゃくは湯通ししてそれぞれ細切りにする。
③にんじんはせん切りにし、とり肉は細かく切る。

炊飯

④内なべに洗った米と調味料を入れ（白米）の水位目盛「3」までだし汁を入れて混ぜ、①②③を米の上にのせる。
⑤ スタート を押す。
⑥炊き上がれば、ほぐす。

おこわ

炊飯できる米の量　1.0L(5.5合)タイプ ： 1～4カップ
1.8L(1 升)タイプ ： 2～6カップ

赤飯

材 料 (4人分)

- もち米…………… 2カップ
- 白米 ………………1カップ
- あずき……………… 50g
- ごま塩……………… 少々

準備

①もち米と白米はあわせて洗う。
②あずきはひと煮たちさせてゆで汁を捨て、再度たっぷりの水でややかためにゆでる。
③あずきとゆで汁を別々にする。

炊飯

④内なべに①の米を入れ（おこわ）の水位目盛「3」まで冷ましたあずきのゆで汁を入れ(足りなければ水を足す)、よくかき混ぜたあと③のあずきをのせる。
⑤ スタート を押す。
⑥炊き上がればほぐし、好みでごま塩をふる。

すしめし

炊飯できる米の量 1.0L(5.5合)タイプ ： 1～5.5カップ
1.8L(1 升)タイプ ： 2～10カップ

白米・無洗米（メニュー）　すしめし（水位目盛）　約53分（炊飯時間）

材 料 (4人分)

すしめし
- 白米………………3カップ
- 酒……………大さじ1/2
- 昆布……………5×5cm

合わせ酢
- 酢…………………70mL
- 砂糖…………大さじ2 1/2
- 塩…………… 小さじ1 1/2

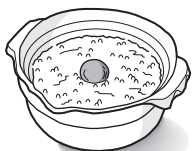
炊飯

①内なべに洗った米と酒を入れ（すしめし）の水位目盛「3」まで水を入れてよく混ぜる。その上に昆布をのせる。
② スタート を押す。
③炊き上がれば昆布を取り出して、ごはんをすし桶に移し、合わせ酢をふりかけて切るようにして混ぜる。

おかゆ

炊飯できる米の量　1.0L(5.5合)タイプ ： 0.5～1.5カップ/0.5～1カップ
※全がゆ/5分がゆ　1.8L(1 升)タイプ ： 0.5～2.5カップ/0.5～1.5カップ

全がゆ

おかゆ（メニュー）　全がゆ（水位目盛）　約60分（炊飯時間）

材 料 (4人分)

- 白米 ………………1カップ
- 塩 …………………… 少々
- 梅干し……………… 適量

炊飯

①内なべに洗った米を入れ（全がゆ）の水位目盛「1」まで水を入れる。
② 炊飯/メニュー を押して**おかゆ**を選び、スタート を押す。
③炊き上がれば軽く混ぜる。
④器に盛り、塩・梅干しなどを加える。

- **5分がゆを炊くときは、5分がゆの水位目盛に合わせてください。**
  5分がゆは、全がゆに比べ重湯が多くやわらかい仕上がりとなります。
- **塩は炊き上がってから加えてください。炊飯時に加えると沈殿しうまく炊けないことがあります。**

お手入れ

⚠注意　必ず差込プラグをコンセントから抜き、冷めてからおこなってください。

お願い **シンナー・ベンジン・磨き粉・金属たわしなどは使わないでください。**

本体全体…固くしぼったふきんで拭く。

※　　は、毎回お手入れしましょう。

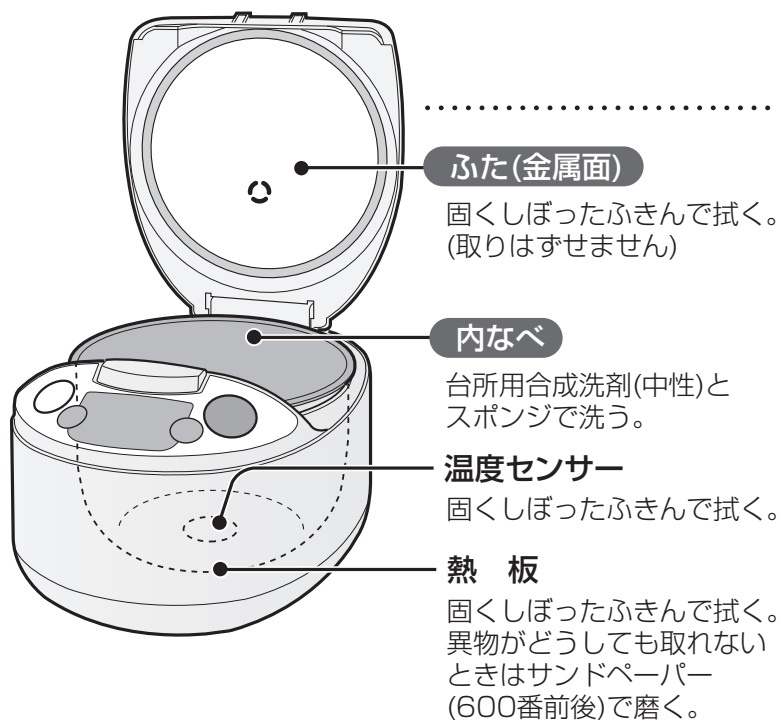
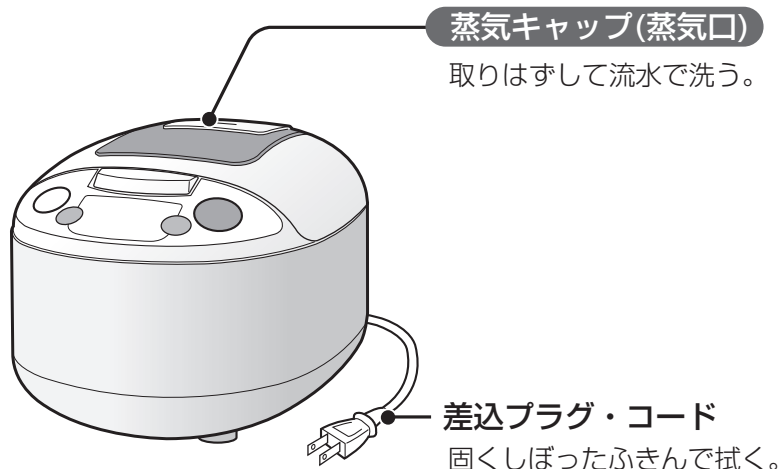
蒸気キャップ(蒸気口)
取りはずして流水で洗う。

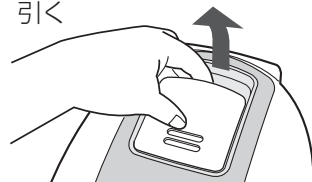
差込プラグ・コード
固くしぼったふきんで拭く。

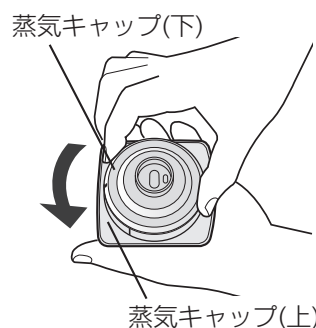
ふた(金属面)
固くしぼったふきんで拭く。
(取りはずせません)

内なべ
台所用合成洗剤(中性)とスポンジで洗う。

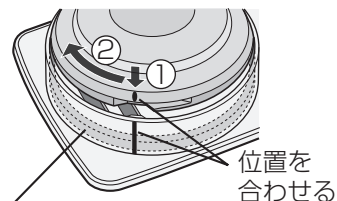
温度センサー
固くしぼったふきんで拭く。

熱　板
固くしぼったふきんで拭く。
異物がどうしても取れないときはサンドペーパー(600番前後)で磨く。

蒸気キャップのはずしかた

1 蒸気キャップに指をかけて引く

取り付けるときは
蒸気キャップの中央部を押さえて確実に本体にはめ込む。

2 図のように持ち、蒸気キャップの下側を左方向に(約30゜)回してはずす。

蒸気キャップ(下)

蒸気キャップ(上)

取り付けるときは
蒸気キャップ上側と下側の目印(▮ と ●)を合わせてはめ込み、右方向に回して確実に締める。

中にパッキンが入っていますので、取り付けるときに忘れないようにしてください。

故障かな？

修理を依頼される前に、もう一度お調べください。

	こんな場合	確認してください	参照ページ
炊飯中	●ふきこぼれる	●「付属の計量カップ」で量りましたか？	5
		●十分に洗米をしましたか？	5
		●水平なところで水位合わせ(水の量)をしましたか？	5
		●蒸気キャップを正しく付けて、ふたを閉めていましたか？	5・11
		●蒸気キャップ・内なべの外側・熱板・温度センサーに異物が付いていませんか？	11
	●蒸気口以外から蒸気がもれる	●蒸気キャップを正しく付けて、ふたを閉めていましたか？	5・11
		●蒸気キャップ・内なべの外側・熱板・温度センサーに異物が付いていませんか？	11
仕上がり	●硬い ●芯がある ●生煮えになる ●やわらかい	●「付属の米用計量カップ」で量りましたか？	5
		●水平なところで水位合わせ(水の量)をしましたか？	5
		●アルカリ度の強い水を使いませんでしたか？	4
		●蒸気キャップを正しく付けて、ふたを閉めていましたか？	5・11
		●蒸気キャップ・内なべの外側・熱板・温度センサーに異物が付いていませんか？	11
	●焦げる	●十分に洗米をしましたか？	5
		●水平なところで水位合わせ(水の量)をしましたか？	5
		●蒸気キャップ・内なべの外側・熱板・温度センサーに異物が付いていませんか？	11
		※無洗米の場合は、おこげができやすくなります。おこげがきついときは、次回から1～2回水を替えてすすいでください。	
保温中	●べとつく	●「付属の米用計量カップ」で量りましたか？	5
		●水平なところで水位合わせ(水の量)をしましたか？	5
		●アルカリ度の強い水を使いませんでしたか？	4
		●蒸気キャップを正しく付けて、ふたを閉めていましたか？	5・11
		●蒸気キャップ・内なべの外側・熱板・温度センサーに異物が付いていませんか？	11
		●炊き上がってから30分以内にほぐしましたか？	7・9
		●保温を12時間以上していませんか？	7・9
		●冷めたごはんを保温しませんでしたか？	7
		●差込プラグを抜きませんでしたか？	—

	こんな場合	確認してください	参照ページ
保温中	●乾燥する	●蒸気キャップを正しく付けて、ふたを閉めていましたか？ ●蒸気キャップ・内なべの外側・熱板・温度センサーに異物が付いていませんか？ ●保温を12時間以上していませんか？	5・11 11 7・9
	●ふたの内側に多量のつゆが付く ●におう	●蒸気キャップを正しく付けて、ふたを閉めていましたか？ ●蒸気キャップ・内なべの外側・熱板・温度センサーに異物が付いていませんか？ ●炊き上がってから30分以内にほぐしましたか？ ●保温を12時間以上していませんか？ ●冷めたごはんを保温しませんでしたか？ ●差込プラグを抜きませんでしたか？	5・11 11 7・9 7・9 7
	●変色する	●十分に洗米をしましたか？ ●アルカリ度の強い水を使いませんでしたか？ ●蒸気キャップを正しく付けて、ふたを閉めていましたか？ ●蒸気キャップ・内なべの外側・熱板・温度センサーに異物が付いていませんか？ ●炊き上がってから30分以内にほぐしましたか？ ●保温を12時間以上していませんか？ ●冷めたごはんを保温しませんでしたか？ ●差込プラグを抜きませんでしたか？	5 4 5・11 11 7・9 7・9 7
操作・表示	●予約時間に炊けない	●予約を押した後、スタートを押しましたか？	8
	●表示部に「C」・「1」または「C」・「2」を表示する	●取消を押しても表示が消えないときは、「異常があった」お知らせです。 差込プラグをコンセントから抜き、お買いあげの販売店または、シャープ修理相談センターにご連絡ください。	15

こんな場合	故障ではありません
製品からにおいがする	●使い始めは、プラスチックのにおいがすることがあります。
「カチカチ」と音がする	●マイコンが火力を調整している音です。
「ジュッジュッ」と音がする	●内なべの外側に付着した水が沸騰する音です。 拭き取ってください。
停電になった	●停電の長さにより、炊けないことがあります。

保証とアフターサービス

修理を依頼されるときは 持込修理

1. 「故障かな?」(12〜13ページ) を調べてください。
2. それでも異常があるときは使用をやめて、必ず差込プラグを抜いてください。
3. お買いあげの販売店にご連絡ください。

保証書(一体)

- **保証期間** …… **お買いあげの日から1年間です。**
  保証期間中でも有料になることがありますので、保証書をよくお読みください。

保証期間中

- 修理に際しましては保証書をご提示ください。保証書の規定に従って販売店が修理させていただきます。

保証期間が過ぎているときは

- 修理すれば使用できる場合には、ご希望により有料で修理させていただきます。

補修用性能部品の保有期間

- 当社は、ジャー炊飯器の補修用性能部品を、製品の製造打切後6年保有しています。
- 補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

修理料金のしくみ

修理料金は、技術料･部品代などで構成されています。

技術料	故障した製品を正常に修復するための料金です。
部品代	修理に使用した部品代金です。

長期ご使用の場合は商品の点検を!

こんな症状はありませんか？

- キーを押しても作動しないことがある。
- コードや差込プラグ、本体が異常に熱くなったり、こげ臭いにおいがする。
- 本体が変形している。
- 熱板がひずんでいたり、内なべが変形している。
- その他の異常や故障がある。

故障や事故防止のため、使用を中止し、差込プラグをコンセントから抜き、必ず販売店に点検を依頼してください。
なお、点検・修理に要する費用は、販売店にご相談ください。

左記症状がなくても､お買いあげ後3〜4年程度たちましたら､安全のため点検をおすすめします。点検費用については､販売店にご相談ください。

仕　様

形名	KS-FA10	KS-FA18
定格電圧	100V	
定格周波数	50-60Hz 共用	
定格消費電力 (炊飯時)	640W	850W
外形寸法 (幅X奥行X高さ)	235×330×195(mm)	280×360×240(mm)
質量	約2.7kg	約3.5kg
最大炊飯容量 (白米)	1.0L	1.8L
区分名	F	H
蒸発水量	67.0g	68.1g
年間消費電力量	91.9kWh/年	139.2kWh/年
1回当たりの炊飯時消費電力量	178.7Wh	226.4Wh
1時間当たりの保温時消費電力量	18.5Wh	23.9Wh
1時間当たりのタイマー予約時消費電力量	1.11Wh	1.11Wh
1時間当たりの待機時消費電力量	0.45Wh	0.45Wh

- 差込プラグを差し込んだ状態では、取消状態でも電子回路を動作させるため、電力を消費しており、本体の温度が若干上がります。

注記：1回当たりの炊飯時消費電力量は、白米コース、1時間当たりの保温時消費電力量は白米コースの時の電力量です。
注記：実際にお使いになるときの消費電力量は、使用頻度、使用時間、お米の量、ご使用のコース、周囲の温度などによって変化しますので、あくまでも目安としてご覧ください。
注記：年間消費電力量は省エネ法・特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法による数値です。
(区分名も同法に基づいています)
注記：蒸発水量は、1回当たりの炊飯時に炊飯器機体外へ放出した水の質量であり、省エネ法の目標基準値を算出するために用いる数値です。

お客様ご相談窓口のご案内

修理・使いかた・お手入れ・お買い物などのご相談・ご依頼、および万一、製品による事故が発生した場合は、お買いあげの販売店、または下記窓口にお問い合わせください。
電話番号をお確かめのうえ、お間違いのないようにおかけください。
FAX送信される場合は、製品の形名やお問い合わせ内容のご記入をお願いいたします。

「よくあるご質問」「メールでのお問い合わせ」などはホームページをご活用ください。

シャープサポートページ
http://www.sharp.co.jp/support/

使用方法・お買い物相談 など

【お客様相談センター】

0120 - 078 - 178
携帯電話・PHSからもご利用いただけます。

受付時間
●月曜～土曜： **9:00～18:00**
●日曜・祝日： **9:00～17:00**
（年末年始を除く）

■IP電話などからフリーダイヤルサービスをご利用いただけない場合は…

電　話	ファックス
06 - 6792 - 1582	06 - 6792 - 5993
〒581-8585　大阪府八尾市北亀井町3-1-72	

修理のご相談 など

※「持込修理」「部品購入」をご希望の方は、下記の〈補足〉をご覧ください。

【修理相談センター】（沖縄地区を除く）

0570 - 02 - 4649
全国どこからでも一律料金でご利用いただけます。
携帯電話からもご利用いただけます。

受付時間
●月曜～土曜： **9:00～20:00**
●日曜・祝日： **9:00～18:00**
（年末年始を除く）

■〈PHS・IP電話やファクシミリをご利用〉または〈沖縄地区の方〉は…

	PHS／IP電話	ファックス
東日本地区	043 - 299 - 3863	043 - 299 - 3865
西日本地区	06 - 6792 - 5511	06 - 6792 - 3221
沖縄地区	「那覇サービスセンター」098 - 861 - 0866（月～金 9:00～17:40）	

補足　持込修理および部品購入のご相談は、下記地区別窓口でも承っております。

地区別窓口

■受付時間　＊月曜～土曜： **9:00～17:40**（祝日など弊社休日を除く）
〔但し、沖縄地区〕は……＊月曜～金曜： **9:00～17:40**（祝日など弊社休日を除く）

北陸地区
- **金　沢** サービスセンター ： 076 - 249 - 2434　〒921-8801　石川郡野々市町御経塚4-103

近畿地区
- **京　都** サービスセンター ： 075 - 672 - 2378　〒601-8102　京都市南区上鳥羽管田町48
- **大　阪** テクニカルセンター ： 06 - 6794 - 5611　〒547-8510　大阪市平野区加美南3-7-19
- **阪　神** サービスセンター ： 06 - 6422 - 0455　〒661-0981　尼崎市猪名寺3-2-10

中国地区
- **広　島** サービスセンター ： 082 - 874 - 8149　〒731-0113　広島市安佐南区西原2-13-4

四国地区
- **高　松** サービスセンター ： 087 - 823 - 4901　〒760-0065　高松市朝日町6-2-8

九州地区
- **福　岡** サービスセンター ： 092 - 572 - 4652　〒812-0881　福岡市博多区井相田2-12-1

沖縄地区
- **那　覇** サービスセンター ： 098 - 861 - 0866　〒900-0002　那覇市曙2-10-1

北海道地区
- **札　幌** サービスセンター ： 011 - 641 - 4685　〒063-0801　札幌市西区二十四軒1条7-3-17

東北地区
- **仙　台** サービスセンター ： 022 - 288 - 9142　〒984-0002　仙台市若林区卸町東3-1-27

関東地区
- **宇都宮** サービスセンター ： 028 - 637 - 1179　〒320-0833　宇都宮市不動前4-2-41
- **さいたま** サービスセンター ： 048 - 666 - 7987　〒331-0812　さいたま市北区宮原町2-107-2
- **東東京** サービスセンター ： 03 - 5692 - 7765　〒114-0013　北区東田端2-13-17
- **多　摩** サービスセンター ： 042 - 548 - 1391　〒190-0023　立川市柴崎町6-10-17
- **千　葉** サービスセンター ： 047 - 368 - 4766　〒270-2231　松戸市稔台6-6-1
- **横　浜** サービスセンター ： 045 - 753 - 4647　〒235-0036　横浜市磯子区中原1-2-23

東海地区
- **静　岡** サービスセンター ： 054 - 344 - 5781　〒424-0067　静岡市清水区鳥坂1170-1
- **名古屋** サービスセンター ： 052 - 332 - 2623　〒454-0011　名古屋市中川区山王3-5-5

●所在地・電話番号・受付時間などについては、変更になることがあります。（2008.09）

ジャー炊飯器 KS-FA10 / KS-FA18 取扱説明書

「よくあるご質問」「メールでのお問い合わせ」などはホームページをご活用ください。 ▶▶▶ シャープサポートページ http://www.sharp.co.jp/support/

使用方法・お買い物相談 など

【お客様相談センター】

0120 - 078 - 178

■IP電話などからフリーダイヤルサービスをご利用いただけない場合は、取扱説明書15ページをご覧ください。

受付時間 ●月曜～土曜：9:00～18:00 ●日曜・祝日：9:00～17:00 （年末年始を除く）

修理のご相談 など

【修理相談センター】（沖縄地区を除く）

0570 - 02 - 4649

全国どこからでも一律料金でご利用いただけます。

■〈PHS・IP電話やファクシミリをご利用〉または〈沖縄地区の方〉は、取扱説明書15ページをご覧ください。

受付時間 ●月曜～土曜：9:00～20:00 ●日曜・祝日：9:00～18:00 （年末年始を除く）

シャープ株式会社

本社 〒545-8522 大阪市阿倍野区長池町22番22号

健康・環境システム事業本部 〒581-8585 大阪府八尾市北亀井町3丁目1番72号

Printed in China

TINSJA130KRRZ 08J-(CN)(3)